

# Котел пищеварочный KAYMAN КПЭ-100

## Основные характеристики

Подключение	380 В
Формат	стационарный
Опрокидывание	ручное
Объем	100 л
Температурный режим	от 20 до 95 °С
Количество ТЭНов	3 шт.
Мощность	15 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	1200 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Вес (в упаковке)	120 кг
Страна производства	Россия

## Описание

Пищеварочный котел **KAYMAN КПЭ-100** предназначен для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд, варки овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена автоматическим управлением тепловым режимом работы от "сухого хода". Корпус выполнен из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Автоматическое управление тепловым режимом осуществляется в режиме двухступенчатого регулирования нагрева котла: разогрев и варка. Разогрев происходит на полной мощности, включаются все ТЭНы, варка - на пониженной мощности, отключается часть ТЭНов. Защита от "сухого хода" осуществляется с помощью электрода, включенного в цепь питания реле "сухого хода".

## Особенности:

- Предохранительный клапан двойного действия для выпуска пара из пароводяной рубашки и выпуска воздуха при возникновении разряжения
- Заливное устройство для заполнения варочной ёмкости водой
- Сливной кран для слива воды при промывке варочной ёмкости
- Воронка с краном для заполнения пароводяной рубашки кипячёной водой и предварительного выпуска из неё воздуха
- Контрольный водяной кран для контроля уровня воды в пароводяной рубашке
- Пробка для спуска воды при промывке пароводяной рубашки
- Пульт управления
- Контрольно-измерительный прибор

## Дополнительные характеристики:

- Мощность ТЭНа: 3х 5 кВт
- Рабочее давление в пароводяной рубашке: 50 кПа
- Время разогрева: 55 мин.
- Диаметр водопровода: 1/2
- Габариты в упаковке: 810x710x1210 мм